

ARISTOV



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов. Каберне Совиньон»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Aristov. Cabernet Sauvignon»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Такса, тигр и морской конёк! Такое трио сложно не заметить - яркая и игривая серия уникальных моносортовых вин.

Эти вина задают настроение дня, добавляя оригинальный вкус в вашу винную палитру. Вина в трёх классических цветах: белое - Рислинг, розовое и красное - Каберне Совиньон, были созданы в модных винных трендах - мягкий свежий вкус, гармоничный аромат и мини-история в каждой бутылке.

Вплотить идею в жизнь, стать чуточку смелее или просто повеселиться «как никогда» гораздо проще, когда ты с «Aristov. Каберне Совиньон». Яркий «тигровый» дизайн с сюрреалистическими мотивами передает дух этого красного. Красно-рубиновое, насыщенное, полнотелое - оно наполнит вас массой идей и позитива! Всё, что вам нужно сегодня: только сухое красное «Aristov. Каберне Совиньон», сочный стейк и сыр... - попробуйте и разбудите в себе зверя.

Dachshund, tiger and seahorse! It's hard not to notice such a trio - a bright and playful series of unique single-varietal wines. These wines set the mood of the day, adding original flavor to your wine palette. Wines in three classic colors: white - Riesling, rose and red - Cabernet Sauvignon, were created in fashionable wine trends - soft fresh taste, harmonious aroma and a mini-story in each bottle.

Bringing an idea to life, becoming a little bolder or just having fun "as never before" is much easier when you are with "Aristov. Cabernet Sauvignon. A striking "tiger" design with surreal motifs conveys the spirit of this red. Red-ruby, rich, full-bodied - it will fill you with a lot of ideas and positive! All you need today: only dry red "Aristov. Cabernet Sauvignon", juicy steak and cheese... try it and wake up the beast in you.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 20+, достаток средний и выше среднего, современные и образованные, новаторы открытые к экспериментам, ярким эмоциям.

Men and women 20+, average and above average income, modern and educated, innovators open to experiments, bright emotions.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Нестандартный яркий дизайн, попробовать что-то новое.
Custom bright design, try something new.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча друзей, вечеринка, пикник.
Friends meeting, party, picnic.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Российское вино класса «low-premium».
Russian wine class «low-premium».

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов. Каберне Совиньон»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Aristov. Cabernet Sauvignon»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОПТ VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet-sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной, механизированный Manual, mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне, на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября - первая декада октября Second decade of September - first decade of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	92,2 ц/га 92,2 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	22 года 22 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и опрывают на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 °С, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ The grape harvest carried out on sugars of 21-23%. Processing made according to the "red method". After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures, in stainless steel tanks at a temperature of up to 25 °C, with regular irrigation of the "cap" of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentation



ВЫДЕРЖКА
AGING

Без выдержки
No

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12-14 % об. 12-14 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more than 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/дм ³ 5,0-7,0 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	82,4 ккал 82,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного с рубиновым оттенком Red to dark red with a ruby tint
АРОМАТ BOUQUET	Соответствующий сорту Clean, full, fresh, harmonious
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный Corresponding to the grape variety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °С 14-16 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, + 7 (861) 298-15-61, + 7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: + 7 (861) 298-15-60, + 7 (861) 298-15-61, + 7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru aristovwine.ru

Доступный объем/Available volume:
0,75L / 1,208 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 7,4 см / h 31 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037253153

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253150

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
80

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
20